

おやまだ給食だより

2015年
5月号

人気メニュー？

厨房のカレールーができるまでを紹介！

「厨房のカレーは、市販のルーを使ってるんですよね？」
「いいえ、違います。」
厨房のカレーは患者様、職員食全て手作りで提供させていただいております。
カレーだけでなく、毎日の食事を真心こめて作らせていただいております。



① ① ①
まず材料を用意！！
(カレー粉、小麦粉など)



② マーガリンを入れます。



③ ③ ③
小麦粉を入れて、しっかり
なじませます。



④ ④ ④
カレー粉を入れて、混ぜます。



⑤ ⑤ ⑤
ひたすら練って、焦げ
ないように。



⑥ ⑥ ⑥
カレールーのできあがり！！
一晩寝かせます。



当院のカレーには、味を引き立たせる為に
チャツネを入れています。

チャツネ・・・マンゴー、りんご、玉ねぎなどを調味料、
香辛料で煮込んでペースト状にした調味料。

五月の 行事食

5 4 3 1
日 日 日 日

こみ 憲 御
ども 法 一
のの 記 日
日 念 献
日 日 立

行事食：昭和の日



通所リハ：お楽しみ食



御一日献立



四月の 行事食のご紹介

栄養相談を受けてみませんか？

★外来患者様へ★

血糖値が気になる、血圧が高い、などでお困りではありませんか？お気軽に栄養相談にお越しください。管理栄養士が、できるだけわかりやすくお話しします。ご希望の方は担当医にご相談ください。

★入院患者様へ★

お食事のことでご相談があれば担当栄養士が伺いますので病棟スタッフに声をかけてください。